



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017



PermaFungi SCRL-FS, Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles
info@permafungi.be | www.permafungi.be

SOMMAIRE

Introduction	P. 1
Présentation de PermaFungi	P. 2
2017 en chiffres	P. 3
Evolution de nos activités	P. 4
L'écosystème de PermaFungi	P. 6
Objectifs et perspectives 2018	P. 8
Partenaires	P. 9

INTRODUCTION

2017, en route vers une gestion toujours plus participative et démocratique!

Après la recherche en 2016 d'une technique de culture de chicons intégrée dans notre projet circulaire, une première installation a permis de produire 200kg en avril et mai. Ces chicons bio, locaux et pleine-terre - ou plus précisément plein champost ! - ont aussitôt été distribués chez notre partenaire Färm. Forts de ces premiers succès, nous avons mis en place une installation, capable de produire 1,5 tonnes de chicons par mois, prête pour l'année 2018. Notre deuxième projet de diversification, les LumiFungi – premiers luminaires biodégradables produits en économie circulaire – n'a pas été en reste en 2017. Après une année de développement supplémentaire, les huit premiers prototypes ont été vendus en décembre.

Du côté de nos pleurotes, un partenariat avec Le Pain Quotidien en juillet a permis de passer un nouveau cap. Pour récolter leurs deux tonnes de marc de café par mois disséminées en Belgique, nous avons mis en place une solution qui minimise la consommation d'énergie fossile : la logistique inversée. En pratique, les camionnettes qui vont livrer le pain depuis Bruxelles reprennent aujourd'hui le marc de café sur le chemin du retour. Pendant ce temps, notre vélo-cargo continue à récolter quotidiennement le marc de café d'Exki et de nos autres partenaires à Bruxelles. La volonté du Pain Quotidien d'intégrer nos champignons dans leurs recettes va contribuer à atteindre les objectifs fixés pour 2018 : 1 tonne de champignons vendus et 5 tonnes de déchets recyclés par mois !

Les formations open-source de trois jours qui permettent à des entrepreneurs de dupliquer notre modèle sont venues s'ajouter à nos visites d'atelier. En 2017, notre savoir-faire a été transmis à 22 personnes venant de Belgique, de France, de Suisse et du Luxembourg avec l'ambition de développer un projet similaire dans leur ville.

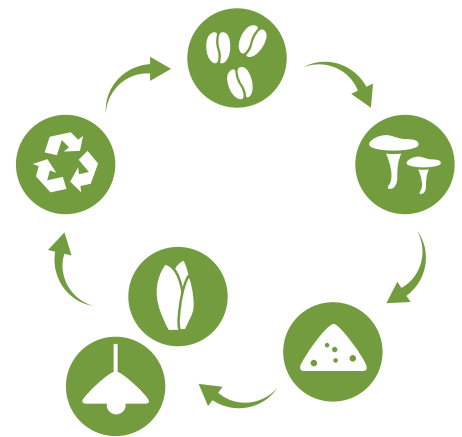
Au final, l'augmentation et la diversification de ces activités permettent de créer toujours plus d'emplois valorisants et durables. En cette fin d'année 2017, PermaFungi compte 12 personnes. Cette équipe agrandie et pérenne bénéficie aujourd'hui pleinement de la mise en place d'une gestion toujours plus participative et démocratique. Cela signifie en pratique que chacun doit avoir la possibilité de trouver un rôle qui lui convient dans la coopérative, de participer au développement opérationnel et stratégique de celle-ci, sans que cela n'affecte l'épanouissement en dehors de la vie professionnelle. Même s'il s'agit d'un travail de longue haleine, c'est sans aucun doute cela la plus grande et la plus prometteuse évolution de 2017.

On vous détaille tout ça dans les pages suivantes. Bonne lecture !

PRÉSENTATION DE PERMAFUNGI

PermaFungi est un **projet d'agriculture urbaine et d'économie circulaire** qui se donne pour mission de contribuer à rendre nos villes plus résilientes. Une mission poursuivie par la création d'emplois valorisants et durables ; par le recyclage de déchets ; par la production d'aliments sains et bio ; par le développement de l'économie locale ainsi que par la minimisation de la consommation des énergies fossiles.

Concrètement, PermaFungi est une **coopérative à finalité sociale** créée en 2014 qui vise à contribuer au développement personnel de chacun de ses travailleurs grâce à une gestion participative. Installée sur le site de Tour & Taxis, elle récupère le marc de café produit à Bruxelles pour produire des **pleurotes**, du terreau (le « champost »), des **chicons** ainsi que des luminaires en matériau biodégradable : les **LumiFungi**. Afin de maximiser son impact, PermaFungi propose aussi des kits de culture à domicile ainsi que des **workshops** de sensibilisation et des **formations longues** à cette technique de culture innovante et au concept de résilience urbaine.



Equipe opérationnelle au 30/05/2018

(De haut en bas et de gauche à droite)

Lucas De Araujo Wey (Equipe de production)
 Caroline Pultz (Projet LumiFungi)
 Julien Jacquet (Administrateur délégué)
 Charly De Brabandere (Equipe de production)
 Nathan Sabbah (Equipe de production)
 Adrien Laurent (Projet chicons)
 Lucas Evrard (Equipe de production)
 Quentin Thirion (Responsable de l'atelier)
 Remi Ercole (Equipe de production)
 William Donck (Responsable production)
 Philibert Ehrhart (Analyse de l'impact environnemental)
 Laurence De Witte (Champignonnière de Saint-Gilles)
 Elena Putiatina (Responsable communication)

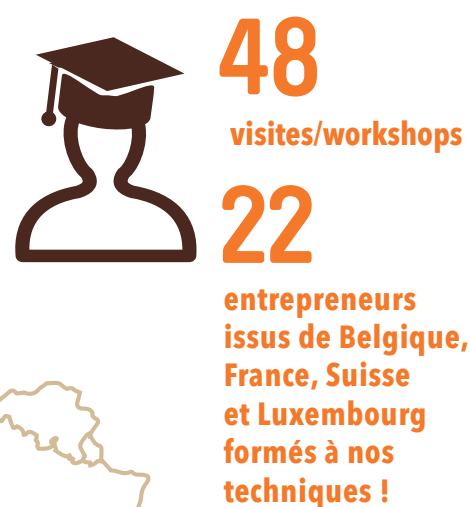
Conseil d'administration au 30/05/2018

Martin FRANÇOIS, Martin GERMEAU, Julien JACQUET, Philippe MONTENS, Hughes TERLINDEN, Loic VAN CUTSEM.

2017 EN CHIFFRES



Soit plus de 1,5 million de tasses de café valorisées en ressources locales !

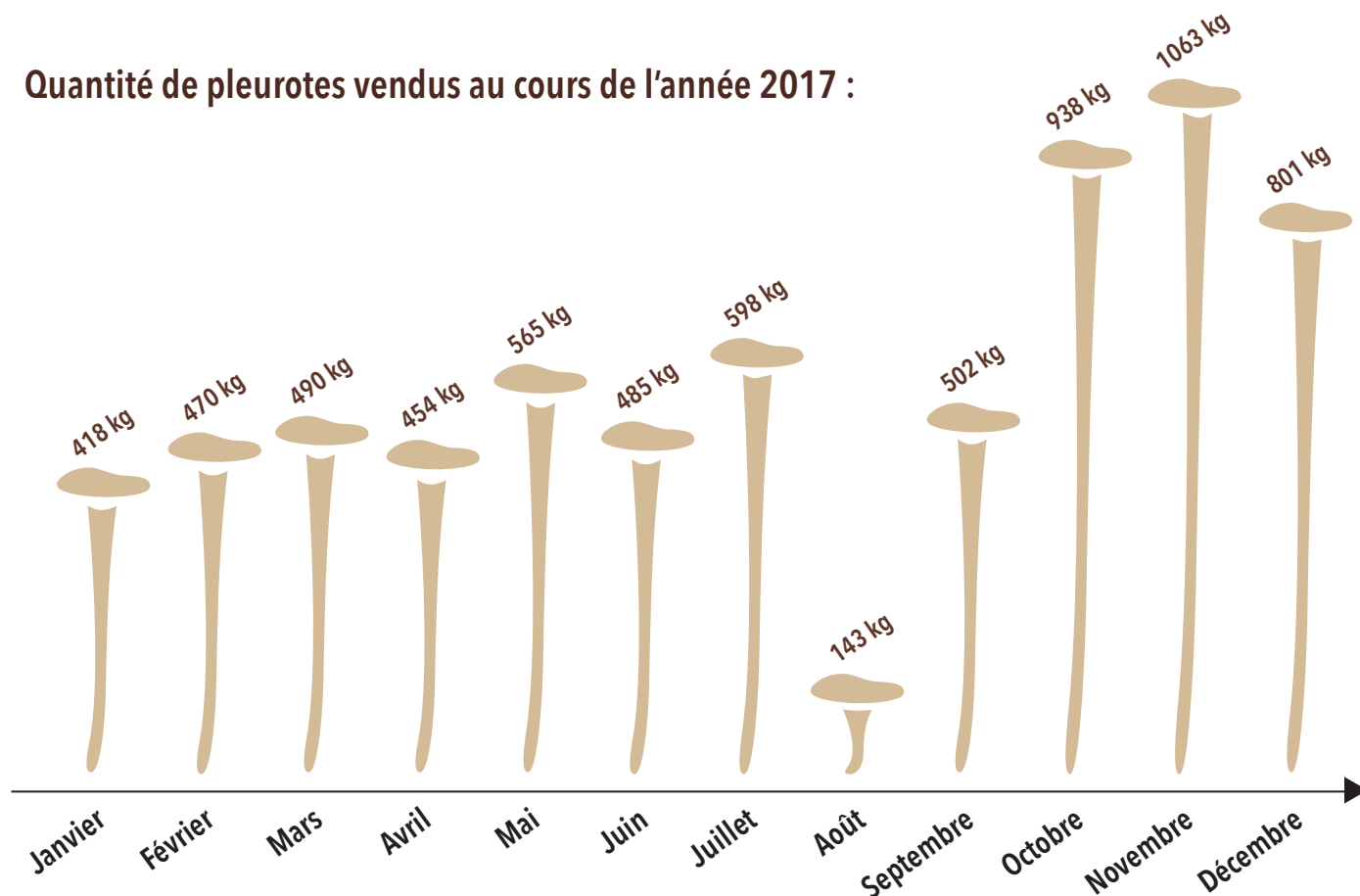


Soit plus de 6000 personnes sensibilisées !

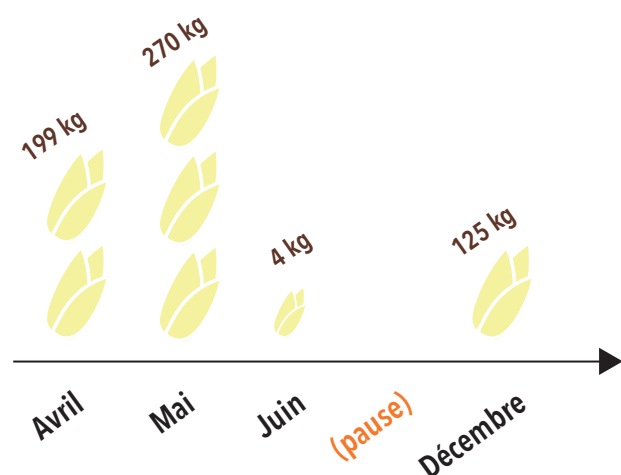
* voir intro

ÉVOLUTION DE NOS ACTIVITÉS

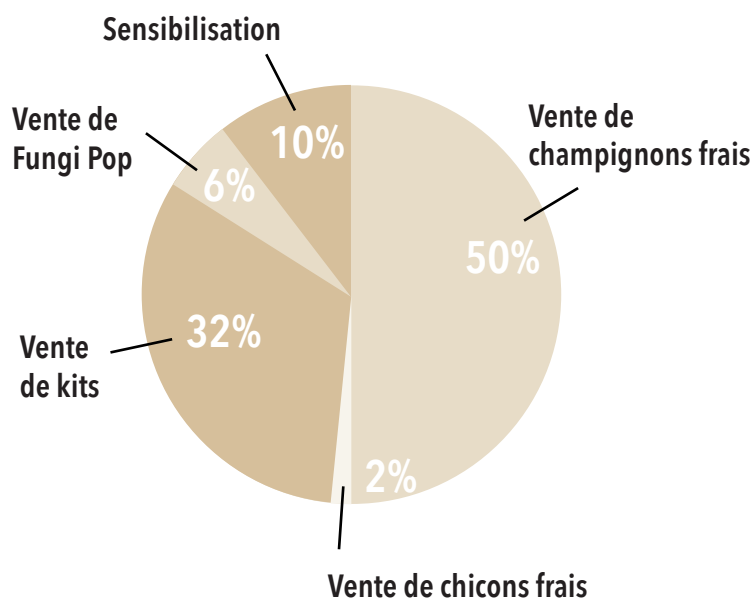
Quantité de pleurotes vendus au cours de l'année 2017 :



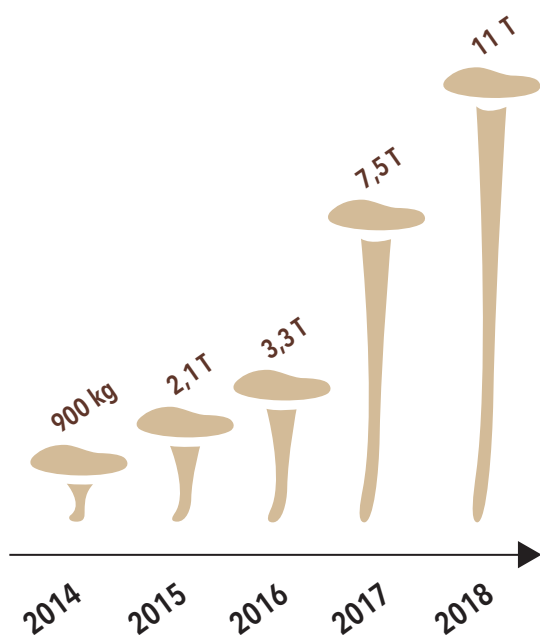
Quantité de chicons vendus au cours de l'année 2017 :



Répartition du chiffre d'affaires 2017 :



Quantité de champignons frais vendus de 2014 à 2017 et estimation pour 2018 :



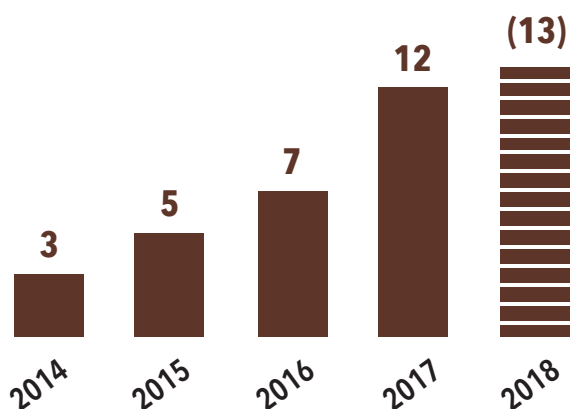
Quantité de chicons frais vendus en 2017 et estimation pour 2018 :



Entre 2016 et 2017, la quantité de champignons vendue est passée de 3,3 tonnes à 7,5 tonnes tandis que la production de chicons a été lancée.

L'objectif était de créer une entité d'une douzaine de personnes capable de produire 1 tonne de champignons et 1,5 tonnes de chicons par mois tout en recyclant 60 tonnes de déchets. L'année 2018 a pour but de valider ces hypothèses avant d'envisager une duplication dans d'autres villes à partir de 2019.

Evolution du nombre d'employés de 2014 à 2017 et estimation pour 2018 :



L'équipe de PermaFungi est passée de 3 à 12 employés entre 2014 et 2017. Un engagement supplémentaire est prévu pour l'année 2018.

L'ECOSYSTÈME DE PERMAFUNGI

ATELIER CHAMPIGNON



CHICON VALLEY



GESTION PARTICIPATIVE



KITS ET FUNGI POP



L'IDÉE LUMINEUSE



SENSIBILISATION



FORMATIONS OPEN SOURCE



○ *Eat*
○ *Grow*
○ *Learn*



PERMAFUNGI

ATELIER CHAMPIGNON

Le marc de café, mélangé à de la paille, permet de produire des champignons et du champost. Grâce aux nouveaux aménagements de 2017, la production passera de 500 kg à 1T de champignons bio par mois en 2018.

CHICON VALLEY

L'installation développée en 2017 qui utilise le champost de l'atelier champignon et l'eau de pluie permettra de produire 1,5 tonnes de chicons bio et pleine-terre par mois à partir de 2018.

GESTION PARTICIPATIVE

Une gestion participative et une gouvernance démocratique sont les meilleurs garants pour développer un projet dans lequel chaque travailleur se sent bien et peut interagir sur la stratégie et la gestion.

KITS ET FUNGI POP

PermaFungi propose aussi des kits pour cultiver des champignons à domicile. Le Fungi Pop permet de recycler son propre marc de café pour produire des pleurotes ! Plus de 5.000 kits ont été vendus en 2017.

L'IDÉE LUMINEUSE

En utilisant le champost de l'atelier champignon, nous fabriquons les premiers luminaires produits en économie circulaire ! Les huit premiers prototypes ont été vendus en 2017.

SENSIBILISATION

Des visites sont organisées pour sensibiliser les citoyens à la culture des champignons, l'économie circulaire, la résilience urbaine et l'entrepreneuriat social. Près de 1.000 personnes ont découvert nos ateliers en 2017.

FORMATIONS OPEN SOURCE

Des formations de 3 jours permettent à d'autres entrepreneurs d'apprendre tous les secrets de PermaFungi. 22 entrepreneurs de différents pays se sont ainsi formés en 2017.



OBJECTIFS ET PERSPECTIVES 2018

En 2018, il s'agira tout d'abord de continuer **la mise en place d'une gestion toujours plus participative et démocratique**, au niveau opérationnel et de la gouvernance. L'objectif est de permettre à chacun de trouver un rôle qui lui convient au mieux au sein de la coopérative ; un rôle dans lequel il a la possibilité d'évoluer et d'avoir un impact sur l'évolution de la coopérative tout en laissant la liberté de s'accomplir en dehors du travail.

Concernant les objectifs opérationnels, il s'agira l'année prochaine de vérifier la pleine capacité de **produire une quantité mensuelle de 1 tonne de champignons et d'1,5 tonnes de chicons**. Ces quantités, accompagnées des ventes de kits et des formations, permettront à l'entité bruxelloise de rester viable économiquement sur le long-terme.

Parallèlement, **la recherche et le développement de matériaux biodégradables innovants** produits en économie circulaire - valorisé actuellement via les LumiFungi - sera poursuivie l'année prochaine. Les premiers résultats de notre étude d'impact environnemental (ACV) seront également disponibles.

On se réjouit de vous retrouver dans un an pour faire le point !



PARTENAIRES

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé au développement du projet PermaFungi en 2017, ainsi que nos partenaires :



TOUR & TAXIS



Suivez nos aventures ! 



www.facebook.com/PermaFungi



www.permafungi.be



info@permafungi.be